

GYOZA (DUMPLINGS)



Ingrediënten:

100 g Shiitake paddenstoelen
300 g gepelde rauwe garnalen
300 g gehakt
1 bosui in ringen
1 cm gemberwortel geraspt
1 teentje knoflook geperst
1 el sojasaus
½ el droge sherry
1 tl sesamololie
1 mespuntje suiker
20 wontonvelletjes
zoete chilisaus
zout
peper

Bereidingswijze:

Maal de shiitake, bosui, gember, knoflook, soja, sherry, sesamololie, suiker, zout en peper in de keukenmachine.

Verdeel in twee delen en mix één deel verder met de garnalen en het andere deel verder met het gehakt tot een grove vulling (niet pureren dus !!!).

Vul de wontonvelletjes en plooi ze dicht door de randen nat te maken. Qua vorm kan je je artistieke vrijheid los laten !



Er bestaan ook handige apparaatjes om er mooie vormpjes mee te maken.



Er zijn ook verscheidene manieren om de dumplings klaar te maken:

- *stomen*
- *bakken*
- *frituren*

Smakelijk !!!

